

للكبسة اللذيذة

لزيزالزلاق

صيغة طهوية

سلسلة ٢

مدراس كاري مسحوق

www.mandalonline.com

ESTD



1883

السفينة

لطيف واللاذيق للذوق

تحدد مرفق طيه مجموعته من الأطباق العريق التي يمكن اعتادها بواسطة كاري مدراس حاركة السفلية و البضا و اطاق هنديه ولكن لا تحصىاري لفسك في هذه الأطباق فقط حيث بإمكانك طبع المزيد من الأطعمية و الإيرانية والهنديه و غيرها من الأطعمة العالمية الجديد منها و الثقايدى بواسطة السطة مسحوق كاري مدراس السفينة.

طريقة الاستعمال

استعمل مسحوق الكاري مدراس السفينة كما هو موضح في موضح في هذا الكتيب اذا رغبتا في نكهة قوية فليزم اضافة التوابل الاحراق القوية الزائدة مثل الفرفة الهبل و غيرها و اذا رغبتا في مذاق حار فليمكن اضافة الفلفل الاحمر.

بعض الأسس العامة للاستعمال :

- (١) البرمانى مكبوس و سالونا : ملعقة صغيرة واحدة او حبة كيلو حرام من لحم البقر أو الدجاج أو السمك أو الروبيان.
- (٢) السمك المقلية : نصف ملعقة صغيرة لقطعة واحدة او ملعقة كبيرة الكيلو حرام و أحد من السمك.
- (٣) أطباق من اللحم المفروم : ملعقة صغيرة لقطعة كبيرة لكيلا حرام و أحد من السمك.
- (٤) سموسة اللحم / الدجاج / الثبات من الحضر : ملعقة صغيرة لكيلا حرام و أحد من الحشوة.
- (٥) كبة الروبيان المالحى : ملعقة صغيرة لكل كيلو حرام من الحشوة.
- (٦) البيض المقلية و عصاة البيض : ربع ملعقة صغيرة لكل بيضة واحدة.

شوربة البطاطس

وقت الطهي ٤٠ دقيقة * يكفي لعدد ٦ أشخاص

المكونات:

١/٢ ملاعق صغيرة	كاري مدراس (السفينة)
٢ حبة صغيرة	كارات مفروم
٢ حبة متوسطة	بصل مفروم
٣ ملاعق كبيرة	زيت
٢ حبة متوسطة	مكعبات بطاطس
١/٢ ٣ كوب	مرق دجاج "مكعبات"
٢ ملعقة صغيرة	ملح
١/٨ ملعقة صغيرة	فلفل أحمر
١/٢ كوب	كريمة

طريقة الطهي:

- (١) سخني الزيت في قدر مسط الحجم * أضيفي الكرات و البصل و أطبخي من ٨-١٠ دقائق الى أن يصبحا لينين.
- (٢) أضيفي كاري مدراس (السفينة) * البطاطس * المرق * الملح و الفلفل.
- (٣) دعني الخليط يغلي ثم خففي النار و أتركيه ٢٥-٣٠ دقيقة الى أن ينضج البطاطس.
- (٤) يتم خلط الخليط أعلاه الى أن يصبح ناعماً ثم يعاد الى القدر ويسخن مرة أخرى.
- (٥) أنثني الكريمة وقلبيها * أنثري بعض كاري مدراس (السفينة) على سطح الشوربة.

جباب الصبش

وقت الطهي ٥٠ دقيقة يكفي لعدد ٨ اشخاص

المكونات :

أرز بسمتي سبق نقعا

لحم ختم مفروم

ثوم

كاري مدراس (السفينة)

هيل مطحون

بهارات مشكلة

ملح

الحشو :

حنص

بصل مفروم

سمن

زيت

كاري مدراس (السفينة)

هيل مطحون

بهارات مشكلة

ملح

زيت للقلي

طريقة الطهي :

١) الحشو : اغمرى الحنص بماء مالح و اسلقه ٣٥-٤٠ دقيقة الى أن يصبح صفيه* أطبخي البصل بالسمن الى أن يصبح شفاف* أضيفي الحنص المسلوق الزيت* كاري مدراس (السفينة) الهيل* البهارات المالح ، دعيه حينا ليبرد.

٢) اغمرى الأرز بماء مالح و اسلقه ٢٠-٢٥ دقيقة الى أن يصبح صفيه* اس اتركه ليبرد.

٣) ضعي الأرز و اللحم * كاري مدراس (السفينة) الثوم * الهيل * البهارات و المالح* افرمي الخليط في مقرمة اللحم الى أن يصبح عجينة كية ناعمة.

٤) حدي قطعة من عجينة الكية* أحشيها ببحو الى ملعقة صغيرة من الحشو وشكلها مثل الكرة* ضعيها بالثلاجة ١٠-٢٠ دقيقة.

٥. سخني الزيت في مقلاة عميقة* أقلي الكية ٤-٦ دقائق الى أن تصبح ذهبيا اللون.

الكبسة [أرز مع اللحم]

وقت الطهي ٢ ساعة * يكفي عدد ٨ اشخاص

مكونات:

٢ ملعقة صغيرة	كاري مفراش (السفينة)
٢,٥ كوب	رز بسمتي
١ ملاعق كبيرة	سمن
٢ كبيرة	بصل مفروم
١ كبيرة	فصوص ثوم مفرومة
٢ كيلو غرام	ساق أو كتف لحم (كامل أو مقطع)
١ كبيرة	عظم مفروم
٢ قطعة	قرعة
٢ حبة	اوراق الغار
٢-٣ حبة	قرنفل
١/٢ ملعقة صغيرة	هيل مطحون
١/٢ ملعقة صغيرة	كر كيم مطحون
١/٢ حبة	ليمون مصفى (الليمون)
١/٤ كوب	عجينة الطماطم
١/٨ ملعقة صغيرة	فلفل اسود
١ ملعقة كبيرة	الملح

لوز مقلي و حبات صنوبر للزينة

طريقة الطهي :

١. ينقع الأرز في الماء الحار الى ١٥-٢٠ دقيقة ثم يصفى الماء.
٢. يقلى البصل و الثوم في السمن حتى تصبح ذهبية اللون، أضف لها اللحم و يستمر في القلي حتى يصبح المزيج بني اللون يغطى اللحم بالماء ويضاف الطماطم مسحوق الكاري المفراش ماركات السفينة و التوابل و اطيخ على الحرارة المتوسطة الى ساعتين حتى تنضج اللحمه وتصبح سهلة المضغ.
٣. توضع اللحمه جانباً، يصفى المرق و يضاف الملح و الفلفل، يستمر في غلي المرق ثم ضاف الأرز، صبغ الغطاء، وقلبها على الحرارة الخفيفة الى ٢٥-٣٠ دقيقة.
٤. صبغ الأرز في الطبق الكبير، رتب اللحم على سطحه، زين بالمكسرات المكسرات المتنوعة.

رقاق محشي

وقت الطهي ٣٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات:

٢ ملعقة صغيرة	كاري مدراس (السفينة)
٢ ملعقة كبيرة	زيت
٢ حبة كبيرة	بصل مفروم
١ حبة كبيرة	مكعبات جزر
١/٤ كوب	زبيب
٣ ملعقة كبيرة	كزبرة خضراء مفرومة
١ ملعقة صغيرة	ملح
١/٢ ملعقة صغيرة	هيل مطحون
١ قطع	عصيدة الرقاق
٤ ملعقة كبيرة	زيت أو زبدة ملابة

www.manalonline.com

طريقة الطهي:

١. يلقى البصل بالزيت الى أن يصبح شفافاً * أضيفي كاري مدراس (السفينة) و قلبي على نار متوسطة لمدة دقيقة * أضيفي الجزر الزبيب المحبب و استعيري بقلب الخليط على النار لمدة ٥ دقيقة * أضيفي الكزبرة الملح الهيل * ضعي الخليط جانباً.
٢. سخني الفرن على درجة ١٩٠ م (٣٧٥ ف).
٣. افردى قطعة من الرقاق امسك * انبها الى نصفين * امسحها بالزبدة المذابة باستعمال فرشاة * ضعي بعض الحشو على طرف العصيدة ثم لفها بشكل أصبح وثني الحواف الى اسفل.
٤. امسحي الرقاقات بمزيد من الزبدة * ضعيها على صينية احوري ١٠-١٢ دقيقة الى أن تصبح ذهبية اللون.

أرز بالكاري

وقت الطهي ٣٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ أشخاص

المكونات :

٢ ملعقة صغيرة	كاري مدراس (السفينة)
٢ كوب	أرز سمطي أو أي أرز آخر طويل الحبة
٤ ملعقة كبيرة	زيت أو سمن
١ حبة كبيرة	بصله مقرونة
١/٢ حبة كبيرة	فلفل أحضر مقروم
١/٢ كوب	بازيلاء مجففة
٢ ملعقة صغيرة	ملح
٢ ٣/٤ كوب	ماء
	مكسرات مجففة

www.manalonline.com

طريق الطهي:

١. اغسلي الأرز بالماء عدة مرات * ثم انقعيه في ماء دافئ مسلح لمدة ١٥-٢٠ دقيقة * صفيه من الماء.
٢. سخني الزيت في قدر متوسط * أضفي البصل و الفلفل * قلبي على نار متوسطة لمدة دقائق * أضفي الأرز وقلبي إلى أن يصبح ذهبي اللون.
٣. أضفي في كاري مدراس (السفينة) الملح * البازيلاء والماء * قلبي جيداً ثم دعي الأرز يغلي على نار قوية.
٤. خغطي القدر * خففي النار و اتركيه ٢٥-٣٠ دقيقة إلى أن ينضج.
٥. قلبي الأرز بالشوكة لتنفصل حبيباته عن بعضها ضعبي في طبق التقديم ثم وزعي المكسرات على سطحه.

دجاج بالكروى

وقت الطهي ٢٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات :

٢ ملعقة صغيرة	كاري مفراش (السفينة)
٣ ملاعق كبيرة	زيت أو سمن
٤ فطهات	صدور الدجاج بدون العظام وبدون الجلد
١ كبيرة	شرائح بصل
٤ فصيح كبيرة	الثوم
١ ملعقة صغيرة	زنجبيل طازج مفروم
١/٢ ملعقة صغيرة	ملح
١/٢ ملعقة صغيرة	فلفل 'شطة'
١ كوب	حليب جوز الهند
٢ كبيرة	طماطم مقشورة ومفرومة
	ملح / فلفل أسود / بقدونس

طريقة الطهي :

١. نضع بعض الملح والفلفل الأسود على جانبي الدجاج.
٢. نسخن الزيت في المقلاة العميقة ، أضف الدجاج واستمر في القلي مع التقليب حتى يصبح لونه ذهبياً من كل الاتجاهات ثم نضعه جانباً.
٣. نقل البصل في المقلاة لتتبخ و احدة حتى يصبح هشاً نضع ما تم يضاف الثوم ويستمر في التحريك حتى يصبح لون المزيج ذهبياً نضع الزنجبيل مسحوق كاري المفراش بماركة السفينة التوابل 'الملح والفلفل' حرك و أقل لتتبخ و احدة.
٤. يضاف حليب جوز الهند الطماطم والدجاج يستمر في القلي حتى الغليان ثم نضع المقلاة بترك المزيج على نار خفيفة ١٠-١٥ دقيقة حتى يصبح الدجاج هشاً و صلصة الطماطم كثيفة ولونها فاتح.
٥. يتم سكب المزيج في طبق التقديم ويزين بالبقدونس ويقدم مع الأرز.

بريانس من لحم الدجاج أو الحمل

وقت الطهي ٥٠ دقيقة * يكفي عدد ٣ اشخاص

المكونات :

٤ ملاعق كبيرة	٤ ملاعق كبيرة
١٢٥ جرام	١٢٥ جرام
٤ ملاعق كبيرة	٤ ملاعق كبيرة
١٠٠ جرام	١٠٠ جرام
٨٠ جرام	٨٠ جرام
٢٠٠ جرام	٢٠٠ جرام
٢٠٠ جرام	٢٠٠ جرام
٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
١/٢ كوب	١/٢ كوب

٤ ملاعق كبيرة (السمنة)

أرز هندي سمّي

زيت نباتي / زبدة

شرائح بصل

عصبة الزنجبيل والثوم

ملحاطم مفروم

دجاج أو لحم غنم " بدون عظم "

أوراق الكزبرة المفرومة

لبن مخيض

جود لقي

١) أغسل و أنقع الأرز في الماء لمدة ٣٠ دقيقة ثم قومى بصفية الماء.

٢) يغلي الأرز على ٧/٧٥ قطع ثم يوضع جانباً.

٣) سخن الزيت على قدر ثم يحمى شرائح البصل حتى يصبح لونها بنى

٤) تضاف عصبة الزنجبيل والثوم ثم يستمر في القلي لمدة دقيقتين ثم يضاف

سحوف الكاوي المفراسى مركة السمنة ويستمر في القلي لمدة دقيقة.

٥) تضاف الكزبرة المفرومة مع قطع الدجاج أو اللحم ويستمر في القلي لمدة

دقيقتين مع التحريك.

٦) تضاف الكزبرة المفرومة واللبن المخيض و ١/٢ كوب ماء ثم يغلى

القدر حتى تنضج قطع الدجاج أو اللحم.

٧) في طبق فرن عسّيق يتم وضع الطبقة الأولى وهي عبارة عن ١/٣ كمية الدجاج أو

اللحم الطبقة الثانية ٣/٤ كمية الأرز الطبقة الثالثة ٢/٣ كمية الدجاج أو اللحم أو

اللحم الطبقة الرابعة ٣/٤ كمية الأرز.

٨) يعطى الطبق ويوضع داخل فرن على درجة ١٣٠-١٤٠ سنت قرية ١٥-٢٠

دقيقة.

٩) يزين الطبق بأوراق الكزبرة و شرائح البصل المقي.

١٠) يقدم الطبق الطبق ساخناً مع اللبن.

دولت اسلامیہ پاکستان

قسط نمبر ۱۵ ۲۰۲۰ء ۲۰۲۱ء

جريدة المونديال

عدد * عدد الأشخاص

الصلصة الحلوة والخامسة للسلطات

وقت الطهي ١ ساعة * يكفي لعدد ٣ اشخاص

المكونات:

١/٤ ملعقة كبيرة	كاري مدراس (السفينة)
عدد ٣ بيضات	البيض
١/٢ كوب	السكر
٢ ملعقة كبيرة	الدقيق
ملعقة كبيرة	الملح
١/٣ كوب	عصارة الليمون
١/٣ كوب	حل أبيض
١ كوب	الحليب
٢ ملعقة	الزبدة

طريقة الطهي -

- (١) أحقق البيض.
- (٢) أحط السكر و الدقيق و الملح و كاري مدراس (السفينة) و أحط المزيج في البيض.
- (٣) أحط عصارة الليمون بالحل.
- (٤) أسكب المزيج على مقلاة / قدر مناسب ثم طهعه على سطح ماء يغلي لمدة ١٠ دقائق ثم حرك باستمرار حتى يصبح المزيج كثيفاً.
- (٥) أحقق المزيج أخيراً في الحليب والزبدة.

ملاحظة : تستطيع اعداد السلطانات المتوقعة باستعمال الصلصات الحلوة و الزبادية.

السلطة الكانتونية من الجوز و الكركند

وقت الطهي ٢ ساعة * يكفي لعدد ٣ أشخاص

المكونات :

١ ملعقة كبيرة	صلصة فول الصويا
١ كوب	الجوز المقسوم الى جزئين
١ كوب	شرايح الكرفس
١ كوب	ماء الكستنا
١ علية	برتقال المنسرين
٣٠٠ غرام	قطع كبيرة من الكركند

طريقة الطهي :

١. نصهر ملعقة كبيرة من الزبدة من الزبدة على قدر مناسب ثم يضاف اليها صلصة فول الصويا والجوز حرك بشدة على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق حتى يتحمص الجوز حركياً يبرق القدر من على النار ويترك ليبرد.
٢. تضاف كل من الكرفس اليارد ماء الكستنا برتقال المنسرين والكركند لبعضهما البعض وتسكب عليهم الصلصة المحلوة و الباردة للاحتفاظ بالمكونات جميعها حول الجوز.
٣. رتها على طبق كبير و زين بشرايح الليمون.



